

HABITUDES ALIMENTAIRES ET GASTRONOMIE EN FRANCE

1/ Lisez ce texte sur les habitudes de repas des Français. Avez-vous les mêmes propres habitudes ? Il y a des différences ? On en discute !

Il y a trois repas en France : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Le petit-déjeuner est habituellement composé de café, de thé, de chocolat avec de la baguette, du beurre, de la confiture ou des croissants. Le déjeuner est un moment important en France. Les français déjeunent entre 12h30/13h et 14h. Le soir, ils dînent vers 20h. Au travail, ils prennent en général moins d'une heure pour déjeuner. Les Français mangent souvent au *restaurant d'entreprise ou à *la cantine. Quand il existe une pièce équipée (avec une table, un micro-ondes, une cafetière). Ils peuvent apporter un repas préparé au bureau. Et beaucoup de Français mangent un sandwich à l'heure du déjeuner au travail. **Lieu où les employés peuvent prendre un repas à un prix bas. On utilise le mot cantine dans les usines, les entreprises ou les écoles.*

2/ Les différents types de restaurant en France

Les cafés : ils sont ouverts toute la journée. Il y a des boissons chaudes et fraîches et des plats simples comme des croque-monsieur, des sandwichs, des salades.

Les bistrots : ils proposent des repas simples. Il y a un menu du jour à un prix bas et le service est rapide.

Les clients de café et de bistrots sont souvent des habitués : des employés de bureau qui travaillent à côté ou des habitants du quartier.



Les brasseries : elles sont plus grandes que les bistrots. C'est plus cher et la carte est plus importante avec des plats traditionnels français. Les serveurs ou les « garçons » sont habillés avec un pantalon noir et un grand tablier blanc.

Les bars : ce sont des lieux à la mode pour retrouver des amis, pour boire un verre, manger, et parfois écouter de la musique. Dans les grandes villes comme Toulouse, les bars sont ouverts tard surtout le vendredi et le samedi soir.

Les restaurants : la cuisine est variée et la qualité du service est importante.

Les Français aiment aller au restaurant avec leurs proches : la famille, les amis, les collègues. C'est pour passer un bon moment ou pour fêter un événement (un anniversaire, un nouveau travail, etc.) Ils vont aussi au restaurant pour des repas d'affaire, pour discuter d'un projet ou négocier un contrat.

Et l'addition ? En France on ne paye pas le couvert et le pain. Le service est compris mais on peut laisser un pourboire.

HABITUDES ALIMENTAIRES ET GASTRONOMIE EN FRANCE

→ Visionnez cet extrait du film « Les vacances de Mr Bean » (2007).

https://www.youtube.com/watch?v=MCJcxb_RtII

Dans quel type de restaurant est-il assis ? Que mange-t-il ? Que se passe t-il ?

Et vous ? : Quel type de restaurant préférez-vous, pourquoi ? Dans votre pays, les restaurants ressemblent aux restaurants français ? À quelle occasion allez-vous au restaurant ? Vous prenez le menu ou vous choisissez à la carte ? Quel est votre type de cuisine préférée ?

3/ Le monde de la gastronomie française

En France, la cuisine est un art : on appelle ça, **la gastronomie**.

Les Français aiment manger d'excellents plats bien présentés sur une jolie table et ils aiment boire du bon vin pendant le repas.

La gastronomie fait partie du patrimoine de l'humanité (classement UNESCO) depuis 2010. Les restaurants gastronomiques servent une délicieuse cuisine française. Il y a des plats sophistiqués et des noms de plats parfois difficiles à comprendre.



Certains restaurants sont **étoilés**, c'est-à-dire qu'ils sont récompensés pour leur excellente cuisine et service par une, deux ou trois étoiles, et apparaissent dans **le guide Michelin**. Il est très difficile d'obtenir une étoile, les critères sont très exigeants !

→ Visionnez cet extrait du film mythique français « L'aile ou la cuisse » (1976).

<https://www.youtube.com/watch?v=-itQO1H4bes>

Répondez par vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
C'est un restaurant chic		
La vieille dame commande de la viande et du vin		
La vieille dame n'est pas contente du service		
L'homme tout seul à la table a l'air d'être un client important		
A la fin, les serveurs parlent du guide « Michelin »		

Finalement, quel client est le plus important d'après vous : l'homme ou la vieille dame ? Pourquoi ?

HABITUDES ALIMENTAIRES ET GASTRONOMIE EN FRANCE

4/ Spécialités culinaires françaises

Observez les photos de ces spécialités culinaires et complétez le tableau.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Possibilités de plats :

LES ESCARGOTS – LA BOUILLABAISSE – LES MACARONS – LE STEAK FRITES – LA CHOUCRUTE –
LA RATATOUILLE – LE FOIE GRAS – LA TARTE TATIN – LE CASSOULET

DESCRIPTION PLAT	NUMERO	NOM	COMPOSITION
C'est un plat à base de légumes du soleil.	2	La ratatouille	Des tomates, des aubergines, des courgettes, de l'huile d'olive, du sel et du poivre
C'est un plat typique de Marseille, à base de poisson.			
C'est un dessert de toutes les couleurs.			
C'est une spécialité de la région toulousaine, à base de haricots blancs.			

HABITUDES ALIMENTAIRES ET GASTRONOMIE EN FRANCE

Ils se mangent en sauce.			
C'est aussi une spécialité allemande.			
C'est un dessert à la pomme.			
C'est un plat typique le jour de noël.			
C'est un plat très populaire en France.			

→ VOUS : Parlez d'une spécialité culinaire de votre pays, salée ou sucrée. Quels sont ses ingrédients ?

5/ Quiz gastronomie française

A présent, testez vos connaissances sur la gastronomie française en répondant à ce quiz :



<http://laboiteafle.blogspot.fr/2016/04/quiz-sur-la-gastronomie-francaise.html>